



ARGENTIERA 2011

BOLGHERI DOC SUPERIORE

Dieser außerordentliche Wein vereint in sich die Kraft und Einzigartigkeit des zauberhaften Ortes, der ihn hervorgebracht hat. Seine Trauben stammen aus den besten Parzellen der Lage Argentiera für Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Es ist ein Wein von überaus reicher und seidiger Art. Die lange Reife in französischen Barriques, die aristokratische Struktur und das einzigartige Terroir verhelfen ihm zu einer der höchsten Ausdrucksformen der Appellation.

ZUSAMMENSETZUNG

Merlot 50% Cabernet Sauvignon 40% Cabernet Franc 10%

WEINBEREITUNG

Die von Hand geernteten und verlesenen Trauben stammen aus den besten Parzellen der Lage Argentiera. Ohne den Einsatz von Pumpen, nur mittels Schwerkraft, gelangten die ganzen Beeren in die Gärtanks. Gärung und Mazeration erfolgten für 25 bis 30 Tage in temperaturkontrollierten Stahltanks bei maximal 28 bis 30 °C. Danach kam der Jungwein für die malolaktische Gärung und den anschließenden Ausbau in Barriques aus französischer Eiche, die zur Hälfte neu waren. Im Anschluss an den Fassausbau durfte der Wein sich noch in der Flasche zu verfeinern, bevor er in den Verkauf kam.

TERROIR

Höhe:	180/200 METER ÜBER DEM MEER
Weinbergsausrichtung:	SUD-OVEST
Rebstöcke pro hektar:	7500 REBSTÖCKE/HA
Ertrag pro Hektar:	60 DEZITONNEN TRAUBEN

KLIMA

Auf einen langen und strengen Winter folgte ein Frühjahr mit reichlich Regen, der bis Ende Mai andauerte. Erst im Juni stiegen die Temperaturen wieder an. Wenige heiße Tage wirkten sich positiv auf das Wachstum der Reben aus. Die folgenden Sommermonate waren sehr sonnig und heiß. Regenfälle blieben abgesehen von zwei Tagen gegen Ende Juli mit Sommergewittern fast vollständig aus.

Die letzten Augustwochen waren sehr heiß, sodass die Weinlese sehr früh beginnen konnte. Zuerst wurde der Merlot gelesen, im September dann der Cabernet Franc und der Syrah. Den Abschluss bildete der Cabernet Sauvignon, der in den letzten Septembertagen geerntet wurde. Die Trauben lassen Weine mit einem höheren Alkoholgehalt entstehen, die Phenolreife ist optimal. Die Rebsorte, die am stärksten von diesen Gegebenheiten profitierte, war der Merlot, der intensive Aromen sowie einen ausgezeichneten Körper entwickeln konnte.